

Vermicelles de Soja

100 g



Des vermicelles pour plus d'originalité

- Prêts en 4 minutes
- Sans colorants, ni conservateurs, ni arômes artificiels
- Faciles à préparer : natures ou sautées
- Faciles à remettre en température

Idée recette : Crevettes et poulet sautés aux vermicelles de soja (10 personnes)

Ingrédients :

- 50 crevettes roses
- 5 blancs de poulet
- 3 paquets de Vermicelles de Soja Suzi Wan®
- 2 bocaux de mélange de légumes Suzi Wan®
- 2 briques de 500ml de Lait de Coco Suzi Wan®
- 3 c. à soupe de sauce Nuöc Mâm Suzi Wan®
- 2 c. à soupe de Purée de Piments Suzi Wan®
- 5 c. à soupe de citronnelle surgelée
- 2 c. à soupe d'huile d'arachide
- Quelques feuilles de coriandre

Mise en œuvre :

1/ Préparer les Vermicelles de Soja Suzi Wan® selon le mode d'emploi.

2/ Décortiquer les crevettes en conservant l'extrémité de la queue. Emincer le poulet.

3/ Dans un bol, mélanger le Lait de Coco Suzi Wan®, la citronnelle, la sauce Nuöc Mâm Suzi Wan® et la Purée de Piments Suzi Wan®. Dans un wok ou une poêle, faire sauter dans l'huile les crevettes et le poulet pendant 7 minutes.

4/ Ajouter les légumes égouttés et faire cuire encore 2 minutes. Incorporer les Vermicelles de Soja Suzi Wan® et l'assaisonnement.

5/ Mélanger bien et laisser cuire 3 minutes. Servir bien chaud avec quelques feuilles de coriandre.



Retrouvez tous nos produits et de nombreuses recettes sur





Avantages

- Faciles à mettre en œuvre
- Sans colorants, ni conservateurs, ni arômes artificiels
- Convient aux végétariens

Les spécificités produit

Les Vermicelles de Soja Suzi Wan® vous permettent de compléter de nombreux plats traditionnels asiatiques, comme les soupes ou les plats cuisinés au wok. Les Vermicelles de Soja Suzi Wan® sont également indispensables lorsque vous réalisez vos nems vous-même.

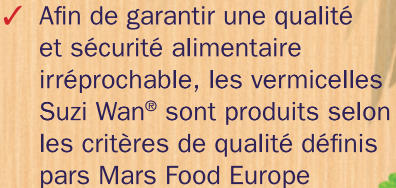
Nos engagements qualité



- ✓ Produit en **Thaïlande**
- ✓ **Ingrédients : amidon d'haricot mungo (60%)** (contient des sulfites), amidon de pommede terre
- ✓ **Allergène** : amidon d'haricot mungo (60%)



Certifications usine :



- ✓ Afin de garantir une qualité et sécurité alimentaire irréprochable, les vermicelles Suzi Wan® sont produits selon les critères de qualité définis pars Mars Food Europe
- ✓ Ces derniers comprennent l'ensemble des critères ISO 9001 : 2008 (qualité), ISO 22000 (sécurité alimentaire) ainsi que les normes HACCP

Conseil d'utilisation

Pour un sachet de 100 g :
Faire bouillir de l'eau dans une casserole, mettre les vermicelles dedans, couvrir la casserole et éteindre le feu aussitôt.

Laisser reposer 4 minutes.

Dénouer à l'aide d'une fourchette puis rincer à l'eau froide et égoutter.

Déguster !

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : **24 mois**

A conserver à température ambiante et dans un endroit sec

Code EAN UC 100 g :
4002359752100

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de Vermicelles de Soja Suzi Wan®

Valeur énergétique	Glucides	Lipides	Protéines	Fibres	Sodium	Sel
364 kcal / 1547 kj	91 g dont sucres 2 g	0 g dont acides gras saturés 0 g	0 g	5 g	0 g	0 g

MARS PF France
SAS au capital de 403.512.580 €
Boulevard des Chenâts – CS 20001
45 550 SAINT DENIS DE L'HÔTEL
Tel : 02.38.59.61.61
Fax : 02.38.59.61.72
494 887 631 RCS Orléans – APE 1092Z
SIRET 494 887 631 00021 –
TVA FR 14 494 887 631